

Risotto al balsamico

Persone 6						<i>Chef Pellacani Leonardo</i>		
INGREDIENTI						Gr	N	
<i>riso carnaroli integrale</i>						500		
<i>cipolla</i>						40		
<i>olio extravergine oliva</i>						q.b		
<i>vino bianco</i>						q.b		
<i>brodo vegetale</i>						q.b		
<i>burro</i>						100		
<i>parmigiano reggiano</i>						150		
<i>aceto balsamico tradizionale di Modena extravecchio</i>						q.b		
PROCEDURA								
In una casseruola fare appassire la cipolla tritata insieme all'olio extravergine di oliva; aggiungere il riso e tostarlo per qualche minuto, avendo cura di mescolare continuamente con un cucchiaino di legno. A questo punto alzare il fuoco, sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. Proseguire la cottura incorporando poco alla volta il brodo bollente e continuando a mescolare. Quando il riso risulterà cotto, mantecare con il burro e il parmigiano grattugiato. Trasferire il risotto nei piatti e decorare con gocce d'aceto balsamico tradizionale di Modena Extravecchio.								